40e Année. — N° 52 30 Décembre 1923

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

L. Degrully ..... ... Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La récolte des vins en 1923 ; — Vins de sucre et de piquettes ; — Pour augmenter le pouvoir mouillant des bouillies cupriques.

Ed. Zacharewicz..... Hybrides producteurs directs

Bibliographie..... L'Almanach du Blé.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Le Salon national de la gastronomie.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

Tables des matières et des auteurs.

**« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.**

# CHRONIQUE

## L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 décembre nous a donné les chiffres du mouvement des vins en novembre et depuis le début de la nouvelle campagne (1er octobre 1923).

Les sorties de la propriété en novembre, en y comprenant 31.308 hectolitres expédiés sous forme de vendanges, se sont élevées à 3.913.991 hectolitres, contre 3.347.754 hectolitres en novembre 1922.

Pour l'ensemble des deux premiers mois de la campagne, les résultats sont les suivants, Alsace-Lorraine comprise :

| | | |
|---|---|---|
| Sorties de la propriété oct.-nov. 1923..... | 9.168.436 | hectolitres |
| — — oct.-nov. 1922..... | 7.968.485 | — |
| Différence en faveur de la campagne actuelle.... | 1.199.951 | — |

Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées à 3.966.887 hectolitres en novembre 1923, en légère diminution sur octobre, qui avait donné 4.228.411 hectolitres, mais en progression sur novembre 1922, qui ne chiffrait que 3.773.332 hectolitres.

Pour l'ensemble des deux mois écoulés, on trouve :

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1923-1924 (Mois de Novembre)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 16.818 | 35.301 | 27.853 | 61.679 | 48.647 |
| 2 | Aisne | 2.203 | 3.191 | 45.311 | 96.449 | 71.834 |
| 3 | Allier | 27.876 | 54.878 | 55.311 | 100.638 | 54.926 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 342 | 934 | 4.417 | 9.540 | 7.904 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 1.118 | 1.947 | 8.491 | 16.510 | 8.864 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 2.894 | 4.346 | 52.016 | 123.849 | 55.835 |
| 7 | Ardèche | 24.637 | 40.995 | 10.944 | 38.429 | 30.836 |
| 8 | Ardennes | » | » | 17.433 | 37.758 | 37.535 |
| 9 | Ariège | 1.346 | 2.401 | 9.484 | 20.173 | 9.452 |
| 10 | Aube | 7.174 | 15.622 | 32.984 | 73.498 | 72.289 |
| 11 | Aude | 498.487 | 1.134.104 | 37.921 | 68.531 | 182.792 |
| 12 | Aveyron | 6.161 | 11.882 | 27.281 | 54.480 | 22.879 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 56.627 | 146.673 | 95.869 | 194.448 | 124.909 |
| 14 | Calvados | » | » | 8.434 | 19.813 | 37.921 |
| 15 | Cantal | 12 | 28 | 21.254 | 42.345 | 18.493 |
| 16 | Charente | 35.028 | 63.028 | 22.937 | 50.641 | 39.497 |
| 17 | Charente-Inférieure | 122.940 | 232.446 | 32.114 | 68.599 | 77.448 |
| 18 | Cher | 10.304 | 17.830 | 30.782 | 61.777 | 35.217 |
| 19 | Corrèze | 1.013 | 2.241 | 17.146 | 36.007 | 22.894 |
| 21 | Côte-d'Or | 31.130 | 50.865 | 49.487 | 103.340 | 377.424 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 9.314 | 19.092 | 23.035 |
| 23 | Creuse | » | » | 21.972 | 46.668 | 28.077 |
| 24 | Dordogne | 64.326 | 147.381 | 26.436 | 57.210 | 40.125 |
| 25 | Doubs | 135 | 204 | 46.147 | 92.833 | 58.142 |
| 26 | Drôme | 14.284 | 23.845 | 15.469 | 34.332 | 31.560 |
| 27 | Eure | 7 | 11 | 9.798 | 21.324 | 22.045 |
| 28 | Eure-et-Loir | 123 | 231 | 20.525 | 44.516 | 42.161 |
| 29 | Finistère | » | » | 38.632 | 81.941 | 83.884 |
| 30 | Gard | 265.256 | 837.900 | 54.020 | 88.794 | 150.427 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 36.820 | 69.730 | 41.363 | 93.875 | 56.278 |
| 32 | Gers | 85.978 | 182.327 | 11.542 | 24.693 | 56.909 |
| 33 | Gironde | 404.136 | 948.348 | 173.203 | 354.303 | 1.320.147 |
| 34 | Hérault | 827.728 | 1.955.733 | 70.517 | 130.684 | 588 645 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | « | 11.369 | 24.319 | 36.047 |
| 36 | Indre | 14.593 | 31.077 | 19.549 | 39.593 | 21.744 |
| 37 | Indre-et-Loire | 77.742 | 190.909 | 38.644 | 81.505 | 64.074 |
| 38 | Isère | 28.024 | 60 475 | 54.984 | 148.470 | 69.537 |
| 39 | Jura | 5.677 | 17.496 | 27.987 | 57.907 | 53.935 |
| 40 | Landes | 7.868 | 19.423 | 21.268 | 46.076 | 21.174 |
| 41 | Loir-et-Cher | 52.601 | 108.432 | 28.995 | 35.433 | 56.848 |
| 42 | Loire | 16.056 | 31.149 | 114.312 | 264.407 | 159.152 |
| 43 | Loire (Haute-) | 150 | 323 | 41.070 | 84.821 | 53.996 |
| 44 | Loire-Inférieure | 62.850 | 176.267 | 71.540 | 173.268 | 116.903 |
| 45 | Loiret | 10.291 | 23.853 | 39.489 | 85.548 | 87.605 |
| 46 | Lot | 13.275 | 22.186 | 10.735 | 21.201 | 6.233 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 66.491 | 123.652 | 21.585 | 44.137 | 35.130 |
| 48 | Lozère | 600 | 1.035 | 6.925 | 13.471 | 9.298 |
| 49 | Maine-et-Loire | 43.107 | 84.948 | 50.467 | 104.435 | 164.552 |
| 50 | Manche | » | » | 3.551 | 7.526 | 18.760 |
| 51 | Marne | 37.084 | 80.112 | 101.964 | 218.308 | 1.256.434 |
| 52 | Marne (Haute-) | 161 | 384 | 25.413 | 55.784 | 55.450 |
| 53 | Mayenne | 46 | 95 | 3.326 | 7.084 | 12.743 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 647 | 2.079 | 77.400 | 157.004 | 150.315 |
| 55 | Meuse | 5 | 15 | 36 620 | 74.267 | 55.956 |
| 56 | Morbihan | 78 | 257 | 9.677 | 18.606 | 27.291 |
| 58 | Nièvre | 6.253 | 12.173 | 33.808 | 69.722 | 61.332 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 77.106 | 158.745 | 222.149 |
| 60 | Oise | » | | 32.565 | 68.248 | 68.549 |
| 61 | Orne | » | » | 3.734 | 7.707 | 12.942 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 31.680 | 65.276 | 92.097 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 10.403 | 25.644 | 54.620 | 121.349 | 63.236 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 4.853 | 10.336 | 36.827 | 78.278 | 50.424 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 768 | 1.823 | 14.180 | 31.443 | 21.766 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 348.367 | 681.461 | 45.532 | 75.975 | 152.780 |
| 69 | Rhône | 51.050 | 94.567 | 156.772 | 349.538 | 373.083 |
| 70 | Saône (Haute-) | 382 | 677 | 46.440 | 95.755 | 74.637 |
| 71 | Saône-et-Loire | 44.245 | 101.174 | 64.458 | 128.115 | 189.550 |
| 72 | Sarthe | 7.274 | 17.745 | 9.356 | 20.875 | 21.585 |
| 73 | Savoie | 13.749 | 38.624 | 21.808 | 47.691 | 27.050 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 12.983 | 28.293 | 28.594 | 56.685 | 44.221 |
| 75 | Direction de la Seine | » | 11 | 512.952 | 1.023.608 | 1.138.021 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 261.954 | 515.054 | 918.044 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 51.056 | 110.442 | 143.847 |
| 77 | Seine-et-Marne | 28 | 43 | 42 277 | 92.463 | 90.584 |
| 78 | Seine-et-Oise | 154 | 286 | 95.829 | 205.321 | 191.688 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 7.963 | 10.928 | 22.179 | 49.625 | 34.273 |
| 80 | Somme | » | » | 25.837 | 53.976 | 47.333 |
| 81 | Tarn | 73.127 | 148.612 | 25.498 | 49.246 | 44.090 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 32.769 | 59.721 | 8.473 | 17.527 | 17.630 |
| 83 | Var | 169.490 | 414.991 | 35.763 | 73.895 | 59.729 |
| 84 | Vaucluse | 24.478 | 48.861 | 11.431 | 24.760 | 72.275 |
| 85 | Vendée | 22.797 | 64.295 | 25.044 | 52.643 | 28.029 |
| 86 | Vienne | 30.575 | 93.090 | 18.388 | 40.428 | 23.795 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 51 | 57 | 39 338 | 80.870 | 55.104 |
| 88 | Vosges | » | » | 48.727 | 103.374 | 105.509 |
| 89 | Yonne | 14.734 | 27.738 | 25.323 | 52.100 | 56.122 |
| | Total pour la France. | 3.858.652 | 8.850.122 | 3.864.944 | 7.993.547 | 10.892.309 |
| | Moselle | 2.633 | 5.450 | 27.176 | 52.550 | 86.834 |
| | Bas-Rhin | 8.338 | 24.949 | 29.221 | 61.186 | 128.346 |
| | Haut-Rhin | 13.060 | 32.483 | 45.546 | 98.015 | 104.145 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 24.031 | 62.552 | 101.943 | 211.751 | 319.292 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 432.191 | 1.056.126 | » | » | 332.707 |
| | Constantine | 139.023 | 301.542 | » | » | 76.861 |
| | Oran | 391.571 | 1.111.527 | » | » | 809.662 |
| | Total pour l'Algérie.. | 962.785 | 2.469.195 | » | » | 1.219 230 |

Consommation taxée oct.-nov. 1923..... 8.205.298 hectolitres
— — oct.-nov. 1922..... 7.617.308 —

Différence en faveur de la campagne actuelle .... 587.990 —

Pour l'Algérie, les sorties des deux mois s'élèvent à 3 millions 471.126 hectolitres (y compris 1.001.931 hectolitres sous forme de vendanges), contre 2.008.176 hectolitres à même date de 1922.

La consommation taxée reste donc en progression notable, et c'est là la meilleure garantie de l'écoulement facile de la dernière

récolte. Les excédents considérables de 1922 se sont évaporés, la situation paraît absolument assainie, et bien que les affaires paraissent s'être ralenties (on le dit, mais est-ce bien exact ?) au cours de la dernière semaine, nous ne croyons pas qu'un fléchissement appréciable des cours soit à envisagr de longtemps.

Le stock commercial a légèrement progressé :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres |
| — — — | janvier 1919..... | 6.150.533 | — |
| — — — | janvier 1921..... | 10.158.089 | — |
| — — — | août 1921..... | 8.228.580 | — |
| — — — | janvier 1922..... | 10.851.661 | — |
| — — — | mars 1922..... | 11.345.732 | — |
| — — — | juin 1922..... | 10.468.590 | — |
| — — — | août 1922..... | 8.957.425 | — |
| — — — | sept. 1922..... | 9.034.010 | — |
| — — — | oct. 1922..... | 9.576.094 | — |
| — — — | **oct. 1923.....** | **10.159.760** | — |
| — — — | **nov. 1923.....** | **10.893.309** | — |

Non compris l'Alsace-Lorraine, où le stock commercial est passé de 275.842 hectos fin octobre à 319.292 hectos fin novembre.

## La récolte des vins en 1923

L'*Officiel* du 22 décembre donne le résultat total de la déclaration de récolte des vins en France et en Algérie, en rappelant les chiffres correspondants de 1922 :

*France continentale* :

| | 1922 | 1923 |
|---|---|---|
| Stock à la propriété..... | 1.885.290 hl. | 5.439.755 hl. |
| Récolte ..... | 69.250.839 hl. | 56.982.933 hl. |
| Totaux..... | 71.136.129 hl. | 62.422.688 hl. |

*Algérie* :

| | 1922 | 1923 |
|---|---|---|
| Stock à la propriété ..... | 40.517 hl. | 57.098 hl. |
| Récolte ..... | 7.473.079 hl. | 10.186.350 hl. |
| Totaux..... | 7.513.596 hl. | 10.243.448 hl. |

Ces chiffres font ressortir une diminution sur 1922 de : 12.267.906 hectos pour la France, et un excédent de 2.713.271 hectos pour l'Algérie.

*Nota.* — Les résultats des déclarations de récolte en Alsace-Lorraine ne sont pas compris dans les chiffres ci-dessus. Ils seront, dit l'*Officiel*, publiés ultérieurement.

## Vins de sucre et piquettes

Nous recevons la communication suivante :

« Je lis dans votre n° 50 du 16 courant votre chronique à propos des vins de sucre et des piquettes.

Je crois qu'il sera difficile pour la Gironde d'obtenir la suppression des piquettes, mais il serait assez facile, en ce moment du moins, d'obtenir que dans notre département on renonce aux vins de sucre. On en fait si peu, à supposer même qu'on en fasse !

Je ne crois pas d'ailleurs qu'en Gironde on mêle les piquettes au vin naturel. La piquette en effet a un goût particulier qui se reconnaît assez facilement à la dégustation pour peu que la dose de piquette dans le vin soit un peu forte. D'autre part la piquette est généralement réservée aux bordiers, c'est-à-dire aux ouvriers à façon logeant sur la propriété.

Toute autre est la question de chaptalisation. Personnellement je voudrais qu'elle fût supprimée, car elle fausse absolument le marché en diminuant la différence de qualité parfois considérable entre une mauvaise année et une bonne. Par exemple, l'année dernière si personne n'avait chaptalisé, les acheteurs de certains bons vins 1921 n'auraient pu que se féliciter de leurs achats. Mais comment voulez-vous qu'on se lance dans des achats en raison de la qualité, si l'année suivante on obtient un vin doux par la chaptalisation ou le mutage ?

Tout se tient et la question est complexe ; pour moi, je suis toujours d'avis qu'on aurait dû s'en tenir à la définition du vin :

« Le produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais ».

Château de Terrefort (Gironde), 18 déc. 1923.

Marcel QUANCARD.

En Gironde, les « bordiers » tiennent essentiellement à conserver la faculté de faire des piquettes, sans contrôle, avec le marc qu'ils se partagent suivant les usages séculaires.

## Pour augmenter le pouvoir mouillant des bouillies cupriques

Les lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* sont au courant des procédés qui ont été préconisés par divers savants et viticulteurs pour rendre les bouillies mouillantes ; nous pensons les intéresser en leur en signalant un de plus qui vient d'être l'objet d'un brevet des Usines du Rhône. En voici l'exposé :

Pour rendre les solutions plus mouillantes on y ajoute de la colle, de la gélatine, etc. Aux solutions qui doivent combattre les maladies des végétaux telles que les bouillies à base de cuivre, on ajoute aussi du sucre, du savon, des résines ou du fiel de bœuf. Très souvent l'emploi de ces matières n'est pas possible ; ceci notamment quand les solutions utilisées contiennent

des substances ayant une action chimique sur ces matières et qui en affaiblissent par conséquent l'effet.

C'est ainsi qu'on emploie aujourd'hui beaucoup les solutions de permanganate pour combattre l'oïdium de la vigne. Ce permanganate serait réduit par des matières organiques et ainsi perdrait son activité ; les additions « organiques » de leur côté seraient oxydées et détruites. La même difficulté existe pour les solutions contenant de l'eau oxygénée, du bichromate, etc.

Il a été trouvé que le sol silicique rend les solutions mouillantes, sans que cette propriété soit modifiée par la présence de matières oxydantes, telles que : permanganate, bichromate, eau oxygénée, etc. Cette addition convient aussi pour l'eau de chlore et de brome, la solution d'iode dans l'iodure de potassium et d'autres solutions qui ont une action sur les produits organiques, en outre ce nouveau procédé est plus économique que toutes les solutions préconisées jusqu'à présent.

Pour réaliser ce procédé, on peut préparer d'après les méthodes connues un sol silicique, dont on se servira comme solvant. On peut aussi produire le colloïde dans la solution définitive, en y ajoutant un silicate soluble, tel un silicate alcalin, dont l'acide silicique est alors mis en liberté avec précaution. On obtient des solutions qui mouillent particulièrement bien, en remplaçant les acides minéraux par des sels acides, tels que des bisulfates ou bicarbonates.

*Exemple 1.* — On dissout 100 gr. de bichromate de potasse dans 100 litres d'eau, on ajoute 500 cc. de silicate de soude à 30° Baumé et, en agitant, 1 l. 5 d'acide sulfurique 10 °/₀. On laisse reposer 24 heures, le sol silicique est alors formé et la solution a en même temps atteint le maximum de son pouvoir mouillant. Une telle solution mouille mieux par exemple qu'une solution de 100 gr. de gélatine dans 100 litres d'eau, elle conserve son pouvoir mouillant pendant plusieurs semaines.

*Exemple 2.* — On dissout 500 cc. de silicate de soude dans 100 litres d'eau et on ajoute, en agitant, 300 gr. de bicarbonate de soude ; on laisse reposer pendant 2 ou 3 jours et on dissout ensuite dans ce mélange la quantité voulue de bouillie cuprique.

Remarque. — L'introduction des silicates dans les bouillies cupriques, pour en augmenter l'adhérence, avait déjà été réalisée en 1890 à la Station Viticole de Villefranche-sur-Saône. Le *Progrès Agricole* avait rendu compte de ces essais dans son numéro du 18 décembre 1898. M. G. Perraud avait classé, par ordre de mérite, 1° la colophane, 2° le savon, 3° le silicate de potasse. Il avait essayé ce dernier avec le verdet et aussi avec une bouillie bordelaise à la chaux.

L. Degrully.

# HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS [1]

**Champ d'expérience du domaine de St-Maurice à M. Soulier, à Sorgues.**

*Hybrides Seibel*

N[os] 1 — Noir, greffé sur Rupestris du Lot depuis 1919. Végétation et production normale, n'a pas craint la sécheresse. 1re époque tardive.

2 — Noir. Greffé sur Riparia gloire depuis 1918. Végétation et production normale.

82 — supprimé.

1000 — Noir greffé sur 3309 en 1912. Se maintient vigoureux et productif, a un peu coulé. A résisté à la sécheresse.

2007 — Noir, greffé sur 3309. Végétation et production normale, 1re époque.

2838 — Noir, greffé sur Lot en 1919. Plus belle récolte qu'en 1922.

4499 — Noir, greffé sur Riparia gloire en 1918. Bonne récolte. N'a pas craint la sécheresse. Résistant aux maladies 1re époque.

4643 — Noir, végétation et production normale. Résistant aux maladies. 1re époque tardive.

4697 — supprimé.

5163 — Noir, vigoureux, récolte normale. Résistant, 1re époque.

5310 — supprimé.

5915 — Noir, greffé sur Lot en 1918, chargé de fruits de grosseur moyenne. Résistant aux maladies.

867 — Supprimé.

2653 — Blanc, greffé sur Lot en 1919. Beaux raisins dorés, précoces. Par suite des vents froids du mois de Juin a perdu un quart de récolte du fait de la coulure. Raisin de table et de cuve. Exige au moins 2 sulfatages contre le mildiou.

2655 — Blanc, vigoureux, très bonne production. Craint pas le mildiou.

4132 — Blanc, greffé sur Lot, vigoureux, très bonne production. Craint pas le mildiou.

4681 — supprimé.

4762 — supprimé.

4982 — supprimé.

5001 — Blanc greffé sur Lot. Végétation et production normale. 2e époque tardive.

5191 — Blanc, greffé sur Lot. Récolte normale, 1re époque.

5195 — Blanc, greffe sur Lot. Cette année malgré la sécheresse a donné une très belle production. Résistant, 1re époque.

5405 — supprimé

5061 — Blanc, greffé sur Lot. Récolte normale. Résistant, 1re époque.

5279 — Blanc, greffé sur Lot, végétation et production normale. Résistant à la sécheresse.

2859 — Rosé, greffé sur Riparia gloire en 1917 et sur 3309 en 1920. N'a

(1) Voir p. 617.

eu que les deux tiers de sa récolte habituelle par suite de la gelée. Résistant aux maladies. Vin à goût agréable.

4559 — Rosé. Vigoureux, assez chargé de fruits, grappe au-dessus de la moyenne. Résistant.

*Hybrides Couderc*

3. — Noir, greffé sur Riparia Gloire et Lot. Vigoureux, bonne production. Résistant aux maladies et au phylloxera.

132-11 — Noir, vigoureux, beaucoup de fruits mais petits. Résistant. 2e époque.

106-46 — supprimé.

117-4 — supprimé.

162-97 — Vigoureux, récolte normale, 2e époque.

285-68 — supprimé.

7120 — Noir, greffé sur 3309 en 1917. Vigoureux, récolte normale. Résistant aux maladies.

117-3 — Supprimé.

162-97 — Blanc, vigoureux, récolte normale.

*Hybrides Bertille-Seyve*

460 — Greffé sur Lot. Vigoureux, plus fructifère qu'en 1922. Résistant. 1re époque.

822 — Greffé sur Lot depuis 4 ans. Vigoureux. Très grosse récolte. Résistant 2e époque.

872 — Craint l'oïdium, à supprimer.

893 — Vigueur et production moyenne. Résistant aux maladies.

1134 — supprimé.

Oberlin N° 604, supprimé.

Tanck — Greffé en 1918 sur Riparia gloire et sur Lot. Très beau. Très grosse récolte. Résistant

Hybride Castel 1028 — Vigoureux, très beau. Résistant 1re époque.

580 de Jurie — Vigoureux, grappes nombreuses de grosseur moyenne. 1re époque.

4401 — supprimé.

157 de Gaillard. — Blanc, greffé sur Lot, Riparia Gloire, 41B, 420 A, 93-5, 3309. Grosse récolte. Résistant.

**Terrains de l'Ouvèze, argilo-calcaire**

*Le Rubis.* Planté en 1914, 1915, 1916 et 1917. Moins chargé de fruits par suite d'une taille plus courte. Bon vin de coupage. Résistant aux maladies.

*Le Madone.* — Greffé sur 3309 et planté direct en 1914, 1915, 1916 et 1917. Même observation que le Rubis au sujet de la taille. Vin couleur de Carignan donnant 12°. Résistant au mildiou.

*1000 de Seibel* noir greffé sur 3309 et direct 5e feuille. A un peu coulé. Bon vin.

**Alluvions du Rhône** silico-argileux en partie sablonneux, exposé à la sécheresse

*P. D. plantés en 1917*

22A Baco — Vigoureux très beau.
2007 Seibel — Greffé sur 3309, vigoureux, belle récolte.
604 Oberlin — supprimé.
41 Seibel — supprimé.
433 Bertille — supprimé.
413 Bertille supprimé.
128 Seibel — assez vigoureux, récolte normale.
157 de Gaillard — végétation moyenne, très chargé de fruits.
405 B. Seyve — vigoureux, très chargé de fruits.

**Terrain argilo-calcaire** à droite en arrivant à la propriété.

*Greffes sur Riparia*

Seibel 2 — vigoureux, très bonne production.
Tanck — vigoureux, chargé de fruits très beaux.
Seibel 4499 — vigoureux, chargé de fruits, beau raisin.
Seibel 2666 — supprimé.
Couderc 5 — supprimé.
Seibel 4681 — supprimé.
Couderc 3 — vigoureux, beaux raisins, résistant.
Oberlin 595 — vigoureux, bien beau.
Monbadon — Bien chargé, mais craint la sécheresse.
A conseiller : raisin noir : Le Rubis, le Madone, le 3 et 7120 de Couderc ; le 5915, 4643, 2007 et le 1000 de Seibel ; Raisin rosé : le 2859 de Seibel ; Raisin blanc : le 2653 de Seibel, le 157 de Gaillard.

**Champ d'expérience du domaine Grange Rouge à M. Paul Roche à Roquemaure**

Terrain d'alluvion du Rhône de nature silico-argilo-calcaire, facile à cultiver, profond non exposé à la sécheresse. Toutes les variétés sont taillées en gobelet établi de 30 à 40 cent. de hauteur,

*Hybrides de Seibel*

N$^{os}$ 38 — Grosse végétation assez chargé de fruits, grain comparable à celui de l'aramon. Hybride pour terrain frais. Pas de sulfatage. L'humidité du mois de septembre a profité à ce raisin.
128 — Un sulfatage, récolte moindre que l'an dernier qui était vraiment extraordinaire. Bonne moyenne cette année.
220 Greffé en 2654 en Mai. Pousses superbes avec quelques raisins non millerandés.
2003 — Se maintient toujours productif et résistant aux maladies.
2007 — N'ayant pas gelé comme l'an dernier est plus beau et plus productif. Deux sulfatages.
2021 — Greffé en Couderc 3. Pousses très belles avec raisins plus gros que Carignan.

2524 — Vigoureux, grosse récolte. Deux sulfatages, pas de maladie.

4121 — Greffé en 5455 et 5437 (vin défectueux, insuffisance de production).

4463 — Même production et résistance, 1 sulfatage. Plant à mettre en espalier pour grosse récolte. Résistance au phylloxera bonne.

4643 — 1 sulfatage. N'a pas coulé comme on s'est plaint en mains endroits. Belle récolte, beaux fruits. Un plantier de 2 ans donne des fruits assez nombreux.

4673 — Greffé en différentes variétés nouvelles (Raisins trop petits s'égrenant à maturité).

5163 — Vigoureux, chargé de fruits, grains pas serrés, 1 sulfatage.

5320 — Vigoureux, chargé de fruits très beaux. Résistant aux maladies et au phylloxera.

5450 — Vigoureux, productif, plus grosse récolte qu'en 1922. Jus très coloré. Bonne résistance aux maladies.

5455 — Des plus beaux cette année, 1 sulfatage. Récolte de 1er ordre. Vin 12°5 excellent.

5487 — L'as de la production, qui se maintient aussi abondante que régulière vin 9°5. Pas de sulfatage.

5915 — Vigoureux, fructifère, beau raisin, rustique peut être mis en coteau, 2 sulfatages.

5124 — Magnifique cépage, production extraordinaire, raisin aussi gros que Carignan de bon Soubergue, un sulfatage.

*Hybrides blancs de Seibel*

2653 — 2 sulfatages. Bonne récolte, raisin millerandé mais non coulé. Sur pieds plus jeunes n'a pas millerandé. 2 sulfatages.

4151 — Chargé de beaux fruits autant direct que greffé. 2 sulfatages. Le vin de ces deux numéros mélangés a dosé 12°.

4615 — Cépage très précoce, fructifère, grappe moyenne à grains serrés, dorés. Bonne récolte, un sulfatage.

4964 — Vigoureux, chargé de beaux fruits. Grains assez gros, très sucrés, un sulfatage.

4986 — Un peu de couleur. Moins productif qu'en 1922.

4995 — Très vigoureux, Production moyenne. Pas de maladie. Degré très élevé 13°6 en 1922.

5001 — Vigoureux, très belle récolte, avec un sulfatage s'est bien défendu. Bon vin blanc dosant 10°5.

5061 — Toujours même production régulière et même résistance.

5213 — Vigoureux, fructifère, beaux raisins. Résistant.

5259 — A complètement coulé. Repousses fructifères.

5279 — Vigoureux, très précoce. Mûr 10 jours avant le chasselas. Peau tendre ne pourrait s'expédier qu'à maturité incomplète.

5431 — Vigoureux, fructifère, grappe claire, grains assez gros.

5891 — Vigoureux, beau raisin à gros grains, craint un peu le mildiou. Serait mieux en coteau.

2859 — Rosé. Toujours régulier, résistant, rustique-

880 — Blanc. Fruits moyens nombreux. Rustique et résistant,

5257 — Grappe allongée, lâche, à gros grains, 2 sulfatages.

5302 — Plus beau et plus chargé de fruits qu'en 1922. 1 sulfatage.

5308 — Beaux raisins, deux sulfatages.

4963 — Frère du 4964, aussi productif et résistant.

5293 — Coulure presque complète.

*Hybrides de Couders noirs*

1. — Assez vigoureux, productif, résistant.

2. — Vigoureux, un peu moins de production qu'en 1922.

3. — Vigoureux cépage magnifique ayant toute sa récolte. L'as des numéros de 2e époque. Direct est vigoureux en coteau même calcaire.

6, 7, 8. — Greffés en variétés nouvelles.

9. — Bonne récolte régulière. Indemne de maladie.

106-46. — Greffés en nouvelles variétés.

106-51. — Greffés en nouvelles variétés.

7120. — Mêmes grandes qualités. Récolte plus abondante. Nombreux grappillons aussi gros que les raisins.

*Hybrides Couderc blancs*

4. — Vigoureux, grosse récolte. Raisins et grains de grosseur moyenne.

5. — Blanc, rosé, vigoureux, grappes nombreuses, un sulfatage.

146-51. — Fruits assez nombreux, beaux. Bonne résistance.

*Hybrides de Malègue*

829-6. — Noir, vigoureux. Un peu millerandé, moins chargé qu'en 1922. 2me récolte de grappillons très importante.

2271-1. — Noir, mêmes observations que ci-dessus.

1495-1. — Blanc, vigoureux, assez fructifère. Beau raisin à gros grains. Craint un peu le mildiou. Trois sulfatages.

2627-11. — Blanc, très beau, grosse récolte cette année. Bon raisin de table.

1683-1. — Coulure.

157 de Gaillard. — Vigoureux, bonne production, grappe et grains de grosseur moyenne. Craint le mildiou.

Couderc 6096 blanc, greffé en mai a produit quelques raisins de 800 à 900 grammes.

5813. — Rosé, gros raisin, grappe lâche, raisin de table tardif, 3me époque. Indemne de maladies.

A conseiller, raisin noir : Seibel 5487, 5455, 4643, 5450, 5915, 5124 et 2524 ; Couderc : 2, 3, 7120, 9 ; Seibel : 2859. Raisin blanc : Seibel 2653, 5279, 4995, 4986, 4964, 4151 ; Couderc 4.

Il ressort de cette étude qu'un certain nombre de numéros ont été supprimés, d'autres ont peu donné de récolte par suite des intempéries du mois de juin et de la sécheresse (fait d'ailleurs qui s'est également produit sur certains cépages français). D'autres au contraire ont continué à bien se comporter, ce qui leur donne plus de mérite.

Ce sont les numéros que nous avons conseillés chaque année qui sont dans ce dernier cas.

Ed. Zacharewicz,
Directeur des services agricoles de Vaucluse.

## BIBLIOGRAPHIE

**L'Almanach du Blé** pour 1924 est en vente à la Librairie Agricole de la « Maison Rustique », 26, rue Jacob, Paris (6e), franco : 1 fr. 30.

L'Almanach, à cet égard, est un instrument très souple de propagande. Il correspond tout à fait aux tradiiions rurales. L'*Almanach du Blé* pour 1924 répond à ces préoccupations. Edité à un prix modique par la Confédération Nationale des Associations Agricoles (C.N A.A.), il donne, sous une forme claire et précise, la description des méthodes de culture modernes du blé, à la fois productives et rémunératrices. Savants et praticiens les plus réputés du monde agricole, avec le seul souci de l'intérêt général, ont rédigé cet almanach encore plus abondant que ses devanciers.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Le Salon National de la Gastronomie.** — Un groupe important de producteurs français organise actuellement un Salon National de la Gastronomie, sous la présidence d'honneur de M. le Ministre de l'Agriculture, avec le patronage de l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs de France et de l'Association Nationale d'Expansion Economique. Le Comité de patronage du nouveau Salon est présidé par M. Gaston Menier, sénateur de la Seine-et-Marne et par M. le Docteur Molinié, député de l'Aveyron.

Cette manifestation qui groupera chaque année dans un cadre digne d'elle toutes les merveilles de notre production gastronomique, sera pour les industries de l'alimentation, ce qu'est pour les industries intéressées le Salon de l'Automobile.

Elle contribuera certainement dans une large mesure à développer le commerce des produits gastronomiques français, particulièrement leur exportation aussi bien que notre industrie touristique et notre hôtellerie. Les organisateurs en effet s'efforceront d'y attirer, par une publicité appropriée, la clientèle intéressante et plus spécialement le public étranger et d'organiser une propagande méthodique. Un comité de propagande pour l'Amérique latine est déjà formé.

Le premier Salon s'ouvrira à Luna Park le 16 janvier 1924 et durera douze jours.

Le Commissariat Général est installé, 94, rue Saint-Lazare, Paris.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Où ? Quand ? Comment voyager ? **L'Agenda P.-L.-M. pour 1924**, qui vient de paraître, l'enseigne de façon pratique et amusante. Collaboration des meilleurs écrivains, peintres et dessinateurs, 330 illustrations dans le texte. 16 Hors-Texte en couleurs. 12 cartes postales illustrées offertes en prime.

Prix : 5 francs à l'Agence P.-L.-M., rue St-Lazare, 88 et dans les Agences de voyage, Grands Magasins à Paris, gares et grands trains P.-L.-M.

Envoi franco à domicile (6 fr. 90 pour la France, 7 fr. 70 pour l'Etranger), contre mandat adressé au Service de la Publicité P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, à Paris.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — « Les transactions de gros à gros continuent à être peu importantes dans les Entrepôts parisiens, toujours pour la raison que, généralement, chacun possède des provisions suffisantes. Les prix sont donc encore restés à peu près stationnaires, soit de 80 à 85 fr. pour les vins du Midi faisant 8° et suivant qualité, de 90 à 100 fr. pour les 9°. Les vins d'Algérie 11° se sont vendus de 115 à 125, les 12° de 125 à 135. En vins blancs, on a payé des Algérie de 110 à 140 suivant degrés et qualité. Il y a toujours des offres en vins d'Italie. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La situation est sans changement et il y a peu de demandes, d'autant que l'approche des fêtes marque chaque année un ralentissement des affaires. Les cours sont sans modification.

Dans Paris, on voit affichés des prix très divers pour la vente au détail ; celui de 1 fr. 20 le litre se trouve encore parfois dans les quartiers populaires ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 17 déc. | Cours du 24 déc. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 57 | |
| 8 à 9° | 45 | à | En |
| 9 à 10° | 57 | 80 | raison |
| 10 à 11° | 57 à 65 | » | des |
| 11 à » | 65 à 75 | » | fêtes |
| Costières | » | 90 à 105 | pas |
| Rosé, paillet, gris | » | » | de marché |
| Blanc Bourret | » | » | |
| Blanc Picpoul | » | » | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 18 décemb. | Cours du 25 décemb. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 58 à | En |
| 8 à 9° | 45 | 80 | raison |
| 9 à 10° | à | 85 à 90 | des |
| 10° et au-dessus | 65 | » | fêtes |
| Rosé | 5,75 à 6 fr. 50 le d. | 8 à 8 fr. 50 le d. | pas |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le d. | 8,50 à 9 fr. | de marché |

**Cette.** — Bourse de Cette. — Marché du 19 décembre 1923. — Vins rouge, courant, 7 à 10 degrés, le degré, 8 fr. — Rosé, 8 à 8.50. — Blanc, 8.50 à 9. — Algérie, rouge 11 à 12 degr., 96 à 110 l'hect. - Rosé et blanc, pas de transaction. — Espagnu rouge, 72 à 76 fr. (droits de douanes et autres frais en sus). — Rosé et blanc, pas de transaction. — Mistelle blanche, 8/9° liqueur 15 degrés alcool, 200 à 225.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 14 déc. | Cours du 21 déc. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 46 | 64 | 64 |
| 9 à 10° | à | à | à |
| 10 à 12° | 72 | 92 | 92 |
| Vins rosés | 6,75 à 6 fr. 50 le d. | 7,75 à 8 fr. 50 le d. | 7,75 à 8 fr. 50 le d. |
| Vins blancs | 6,50 à 7 fr. 45 le d. | 8,50 à 9 fr. le d. | 8,50 à 9 fr. le d. |

**Béziers.** — La Chambre de Commerce nous communique les cours des vins du Minervois au marshé d'Olonzac, du 23 décembre : 8 fr. pour les retiraisons immédiates ; 8 à 8,50 pour les affaires logées ; avec prime pour les vins déclarés Minervois.

AUDE. — **Narbonne**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 13 déc. | Cours du 20 déc. |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| 7 à 8°..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | 45 | 65 à 74 | 65 à 74 |
| 9 à 10°..... | | 74 à 85 | 74 à 85 |
| 10 à 11°..... | à | 85 à 92 | 85 à 92 |
| 11 et au-dessus ..... | 77 | 92 à 102 | 92 à 102 |

**Carcassonne.** — Voici les cours officiels de samedi 22 décembre. Vins rouges de 8 à 12 degrés de 65 à 100 francs l'hectolitre, nu pris chez le récoliant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 15 déc. | Cours du 22 déc. |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| 7 à 8°..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | 45 à 50 | 64 à 72 | 64 à 72 |
| 9 à 10°..... | 50 à 56 | 72 à 80 | 72 à 80 |
| 10 à 11°..... | 56 à 64 | 80 à 90 | 80 à 90 |
| 11 à 12°..... | 64 à 74 | 90 à 100 | 90 à 100 |
| 12 à 13°..... | » | » | » |

Divers lots de vin de Maury, 17 degrés, de 220 à 230 fr. Ces prix s'entendent l'hecto nu, prix à la cave du récoltant, tous frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 19 décembre. — Vins de la région, rouges, 7 fr. 75 à 8 fr. le degré ; rosés 8 à 8 fr. 50 ; blancs, 9 fr. suivant qualité et couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie, 10 à 12 degrés, 1er choix 98 à 112 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés, 2e choix, 95 à 107 fr., quai Marseille suivant qualité et provenance, par vingt-cinq fûts minimum, frais en sus ; pour vin filtré Espagne, sans transaction.

VAUCLUSE. — La cave coopérative de Bonnieux (Vaucluse) a vendu le 19 décembre courant 1.000 hectolitres de son vin rouge 9°6 au prix de quatre-vingts fr. (80 fr.) l'hectolitre, nu, pris en cave.

CENFRE. — De l'*Agriculture du Centre*. — « Les transactions sont toujours aussi faibles, mais les cours sont fermement tenus.

Les déclarations de récolte confirment le déficit entrevu à la récolte dans la majeure partie du vignoble.

A Suèvres, les vins pèsent de 8 à 10° ; ils sont en général bien constitués, de jolie couleur et sans acidité, d'une conservation certaine. La propriété n'est pas pressée de vendre. Une partie des vins a été vendue 200 fr. la pièce de 228 litres. Les cours se tiennent de 87 à 100 fr. suivant choix.

A Montlivault, les Romorantin font facilement 10°, avec un bon bouquet. Le commerce semble disposé à payer 1 fr. le litre. Des vins de 1922, pesant 8°, se sont vendus 150 fr. la pièce. A Sassey, des ventes ont eu lieu à 95 fr.

A Ouchamps et Monthou-sur-Bièvre, des caves ont été veudues autour de 100 fr. A Candé, mêmes prix.

En général, les vins du Centre ont un peu moins d'alcool que ceux de 1921 mais un bouquet plus développé, et leur conservation paraît à l'abri des accidents et des surprises réservés par leurs devanciers ».

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielles des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 340 à 360 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 230 à 250 fr. ; de Blois, 230 à 240,

Gers. — **Fleurance.** — Vins rouges, 17 à 18 fr. le degré-barrique ; blancs, 16 à 17 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 15 décembre 1923 :

Vin rouge, extra, le degré, 8,50 à 9 fr. ; vin rouge, 1er choix, le degré, 8 à 8 fr. 50 ; vin rouge 2e choix, le degré, 7,25 à 7 fr. 75 ; vin rouge 3e choix. distillerie, le degré, 7 à 7 fr. 25.

Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 7,25 à 7 fr. 75 ; de raisins blancs, le degré, 8,25 à 8 fr. 75.

### Alcools

**Montpellier.** — Pas de marché.

**Béziers.** — Trois-six de vin bon goût, 86°, 680 à 690 ; eau-de-vie de marc, 52°, 450 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 670 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 390 à 400 francs.

**Nimes.** — Pas de marché.

**Narbonne.** — Trois-six de vin à 86°, 690 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 475 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 670 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 390 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Perpignan.** — Troix-six de vin à 86°, 700 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

**Alger.** — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 785 fr. l'hecto ; troix-six de vin, 95° à 96°, rectifié, extra neutre, 890 à 900 fr. l'hecto ; trois-six de marc, 725 à »»» fr. l'hecto.

### Tartres

**Montp llier.** — Pas de marché.

**Marseille.** — Lies de vin, m/m 24 o/o, 4 fr. 10 le degré d'acide. — Tartre, m/m 50 o/o, 5 fr. Peu d'affaires.

### Céréales

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur 2 disp ..... | 1.20 »/» | 64.83 | 86.44 | — 0.72 |
| Mais disp ..... | 86 1/4 | 53.68 | 67.10 | — 0.78 |

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 120 »/» c. (86 fr. 44 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 108 »/» cents (77 fr. 80).

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 15 décembre 1923. — Blé tendre, 95 à 96 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon 91 à 92 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon suivant qualité et provenance, 88 à 90 fr. les 100 kilos, nominal. Orge, 62 à 65 fr. les 100 kilos. Avoine, à 62 fr. 64 les 100 kilos.

*Le Gérant* : G. Fournera.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*Du Dimanche 16 au Samedi 22 Décembre 1923*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1923 | | 1922 | | 1923 | 1922 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 10.0 | 4.0 | » | 4 |
| Lundi..... | » | 5.0 | 12.0 | 7.0 | 1 | 22 |
| Mardi..... | » | 7.0 | 13.0 | 5.0 | 1 | 13 |
| Mercredi.... | » | 7 0 | 11 0 | 9.0 | » | 9 |
| Jeudi..... | 9 | —1.0 | 10.0 | 3.0 | 0.2 | » |
| Vendredi.... | » | —1 0 | 10.0 | 8.0 | » | 7 |
| Samedi..... | » | —1.0 | » | » | » | » |
| Total..... | 880.0 | 435 0 | 1056.0 | 410.0 | 224.1 | 177 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche... | 9.0 | —1.0 | » | » | 1 | » |
| Lundi..... | 9.0 | 3.0 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 8.0 | 7.0 | » | » | 3 | » |
| Mercredi.... | 10.0 | » | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 9.0 | 1.0 | » | » | » | » |
| Vendredi... | 5.0 | —1.0 | « | » | » | » |
| Samedi..... | 6 0 | 5.0 | » | » | 1 | » |
| Total.... | 992.0 | 428.0 | 712.0 | 282 0 | 370.1 | 92 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 4.0 | 1 | » | 1.0 | 0.6 | » |
| Lundi..... | 2.0 | 1 | 11.0 | 8.0 | » | 1 |
| Mardi..... | 6.0 | 3 | 14.0 | 8.0 | 4 | 9 |
| Mercredi... | 8.0 | 5 | » | 4.0 | 0.1 | » |
| Jeudi..... | 5.0 | — 2 | 11.0 | » | 4 | » |
| Vendredi.... | 1.0 | — 2 | » | —2.0 | 1 | » |
| Samedi..... | —1.0 | —3 | » | » | 16 | » |
| Total.... | 1155.0 | 360 0 | 838 0 | 250.0 | 173.6 | 102.6 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 8.0 | 1.0 | 10.0 | » | 0.6 | » |
| Lundi..... | 6.0 | —2.0 | « | 4 | » | » |
| Mardi..... | 7.0 | 2.0 | 16.0 | 9 | 1 | 2 |
| Mercredi... | 10.0 | 7.0 | 11.0 | » | 2 | 5 |
| Jeudi..... | 11.0 | 1.0 | 13.0 | 0 | » | » |
| Vendredi .. | 7.0 | —1.0 | 13.0 | » | » | 5 |
| Samedi .... | 4.0 | 2.0 | » | » | 11 | » |
| Total.... | 1270 0 | 529 0 | 540 0 | 95 0 | 324.2 | 117 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | 5.0 | 3.0 | 7.0 | 2.0 | 1 | 2 |
| Lundi..... | 6.0 | —1.0 | 12.0 | 2.0 | » | 1 |
| Mardi..... | 11.0 | 5.0 | 17.0 | 2.0 | » | » |
| Mercredi... | » | 6.0 | 14.0 | 5.0 | 2 | » |
| Jeudi..... | 10.0 | 0.0 | » | 3.0 | 2 | 8 |
| Vendredi... | 4.0 | —1.0 | 11.0 | 5.0 | » | » |
| Samedi..... | 1.0 | 5.0 | » | » | 5 | » |
| Total.... | 1312.0 | 534.0 | 1148 0 | 377 0 | 239.2 | 93 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche.. | 9.0 | 6.0 | 13.0 | 8.0 | » | » |
| Lundi..... | 10.0 | 6.0 | 15.0 | 4.0 | » | » |
| Mardi..... | 13.0 | 7.0 | 16.0 | 4.0 | » | » |
| Mercredi.... | 12.0 | 9.0 | 12.0 | « | » | » |
| Jeudi..... | 15.0 | 3.0 | » | 7.0 | 3 | » |
| Vendredi.... | 4.0 | —2.0 | 12.0 | 0.0 | » | » |
| Samedi..... | 4.0 | 2.0 | » | » | » | » |
| Total... | 1376 0 | 732 0 | 1258.0 | 520.0 | 111.6 | 118 |

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1923 | | 1922 | | 1923 | 1922 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Châlons-sur-Marne** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 8.4 | 3.2 | » | 16.2 |
| Lundi..... | » | » | 11.0 | 6.0 | » | 13.4 |
| Mardi..... | » | » | 10.8 | 4.0 | » | 2.0 |
| Mercredi.... | » | » | 6.8 | —0.5 | » | » |
| Jeudi..... | » | » | 8.5 | 1.5 | « | 3.5 |
| Vendredi.... | » | » | 9.2 | 3.0 | » | 4.7 |
| Samedi..... | » | » | 7.5 | 2.2 | » | » |
| Total..... | 902.7 | 289.3 | 858.9 | 170.5 | 182.6 | 139.6 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche... | 2.0 | 0 | 8.0 | 3.0 | » | » |
| Lundi..... | » | 0 | 8.0 | 4.0 | 1 | 17 |
| Mardi..... | 5.0 | 3 | 10.0 | 7.0 | » | 10 |
| Mercredi.... | 6.0 | 3 | 11.0 | 5.0 | 2 | 3 |
| Jeudi..... | 5 0 | —3 | 11.0 | .0 | 9 | 20 |
| Vendredi... | 0.0 | —7 | 6.0 | —2.0 | 13 | » |
| Samedi..... | —2·0 | —4 | 11.0 | » | » | » |
| Total.... | 997 0 | 406 0 | 1035 0 | 379 0 | 504.2 | 365 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 2.0 | 0 | » | » | 1.0 | » |
| Lundi..... | 4.0 | » | 9.0 | 7.0 | » | 2 |
| Mardi..... | 6.0 | 3 | 9 0 | 8.0 | 0.3 | 10 |
| Mercredi... | 7 0 | 4 | 10.0 | 5.0 | 3 | » |
| Jeudi..... | 6.0 | 0 | 11.0 | 6.0 | 2 | 3 |
| Vendredi.... | 0.0 | —6 | 9.0 | —2.0 | 3 | » |
| Samedi..... | 0 0 | —5 | » | » | 4 | » |
| Total.... | 1077.0 | 443.0 | 1117.0 | 425.0 | 424.0 | 279.4 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche... | 10.0 | 5 | 14 | 1 | « | » |
| Lundi..... | 8.0 | » | 12 | 2 | » | » |
| Mardi..... | 12.0 | —1 | 17 | 6 | » | » |
| Mercredi... | 11.0 | 8 | 15 | 3 | » | » |
| Jeudi..... | 11.0 | 2 | 14 | 6 | » | » |
| Vendredi... | 4.0 | 0 | 11 | —1 | » | » |
| Samedi..... | » | —1 | » | » | » | » |
| Total.... | 1118 0 | 644 0 | 1034 0 | 644.0 | 204.1 | 111 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche... | 9.2 | 1.5 | 13 8 | 6.8 | » | » |
| Lundi..... | 15 7 | —1.3 | 14.1 | 6 3 | » | 0.3 |
| Mardi..... | 14 8 | 1.2 | 13 5 | 3 1 | » | 0.2 |
| Mercredi... | 12.8 | 7 4 | 12.1 | 6 0 | » | » |
| Jeudi..... | 5.3 | 1 5 | 11 5 | —2 3 | » | 4.6 |
| Vendredi... | 4.2 | —0 5 | 9.9 | 2.3 | » | » |
| Samedi..... | 12.0 | —0.5 | 13.9 | 3.2 | » | » |
| Total.... | 1486.4 | 632 2 | 1451.7 | 494 1 | 358.9 | 86.2 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche... | 11.0 | 9 | 15.0 | 9.0 | 2 | 9 |
| Lundi..... | 14.0 | 8 | 16·0 | 9.0 | 2 | 5 |
| Mardi..... | 13.0 | 7 | 16.0 | 11.0 | » | » |
| Mercredi.... | 14.0 | 8 | 16.0 | 13.0 | » | » |
| Jeudi..... | 14.0 | 9 | 17.0 | 10.0 | » | 23 |
| Vendredi.... | 10.0 | 5 | 17.0 | 11.0 | 7 | 9 |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total... | 1454.0 | 984.0 | 1750.0 | 1170.0 | 308 7 | 231.0 |

**Observations.** — Automne.

# TABLE DES MATIÈRES DU TOME LXXX


## A

*Académie des Sciences.* — M. L. Ravaz, lauréat de l'Académie des Sciences, p. 574.

*Accidents.* — Les accidents du travail dans l'Agriculture, p. 574.

*Alcools.* — La Production des alcools, p. 343. — Voir *Moûts.*

*Ammoniaque.* — Sur l'assimilation de l'ammoniaque par les végétaux, p. 417. — Voir *Engrais.*

*Apoplexie.* — L'apoplexie dans les jeunes vignes, p. 444.

*Arbres fruitiers.* — Les maladies des arbres fruitiers et leurs traitements, p. 249, 274, 303, 328.

*Arséniate diplombique.* — L'arséniate diplombique contre les vers des fruits, p. 427.

*Arsenic.* — Les combinaisons à base d'arsenic dans le traitement de l'Eudémis et de la Cochylis, p. 181.

*Association.* — Association pour l'avancement des sciences, p. 23.

*Aubrac.* — La race d'Aubrac, p. 497.

*Azote.* — Nitrate chilien et azote allemand, p. 57.

## B

*Baisse.* — Rien ne justifie la Baisse, p. 471.

*Bibliographie.* — Les problèmes acluels de l'agriculture, p. 47. — Le vin, par E. Chancrin, p. 71. — Les Gaulois, par Albert Grenier. — Pour l'olivier, p. 96. — Hydraulique agricole, par P. Lévy-Salvador. — Prairies naturelles et artificielles, par C.-V. Garola. — Guide de l'emploi de l'acide sulfureux en vinification, p. 167. — Recherche des falsifications du miel par Alin Caillas, p. 190. — Volailles, lapins et abeilles, par E. Paradis, p. 190 — Les sourclers et leurs procédés, par H. Mager, p. 191. — Quimica, Viticultura, Enologia, par N. G. de los Salmones, p. 239. — Palmipèdes et lapins, par Louis Bréchemin, p. 240. — La conservation par le froid des denrées périssables, par A. Monvoisin, p. 263. — Nouveau dictionnaire vétérinaire, par les Drs Fontaine et Huguier, p. 263. — « Seconds propos de paysan », par Jean-Pierre. — L'agriculture commercialisée, par Armand Bouat, p. 285. — Hydraulique agricole, p. 286. — Les principales maladies des habitants de la basse-cour et leur traitement, par G. Moussu, p. 310. — L'abeille et la ruche, par L.-L. Langstroth et Charles Dadant, p. 335. — Hydraulique agricole, p. 358. — Les comptes à la ferme, par A. Sibille, p. 406. — Guides pratiques de viticulture, d'œnologie et coups d'éperons agricoles, par A. Klokari, p. 431. — Annuaire général du commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des industries connexes 1923-1924. — L'Agenda P.-L.-M. pour 1924, p. 573. — Une science nouvelle, par Henri Mager, p. 598. — Les engrais, p. 522. — L'almanach du blé pour 1924, p. 640.

*Blé.* — La question du Blé et la vie chère, p. 463. — La question du blé en Amérique et en France, p. 513.

*Bouilleurs de cru.* — Régime des bouilleurs de cru, p. 286.

*Bouillies.* — Pour augmenter le pouvoir mouillant des bouillies cupriques, p. 633.

## C

*Campagne vinicole.* — La nouvelle campagne vinicole, p. 510.

*Campagnols.* — Lutte contre les campagnols et les mulots, p. 429, 479.

*Céréales.* — Nos récoltes de céréales panifiables, p. 248. — Le battage des céréales humides, p. 308.

*Champignons.* — La vie des champignons en millieu acide et basique, p. 205.

*Charrue.* — Influence de la vitesse de travail sur l'effort de traction nécessité par les charrues, p. 541.

*Cheimatobie.* — Lutte contre la cheimatobie par les ceintures gluantes, p. 425.

*Chlorose.* — La chlorose des vignes grêlées, p. 393.

*Chlorure.* — Chlorure et sulfate de potasse, p. 7. — Voir *Sulfate de potasse.*

*Cidres.* — Commission des cidres, p. 874.

*Cloque.* — Traitements contre la cloque du pêcher, p. 86.

*Cochylis.* — Voir *Arsenic.*

*Colis agricoles.* — Nouveau tarif des colis agricoles, p. 238. — Le nouveau régime des colis agricoles, p. 262.

*Colonisation agricole.* — Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie), p. 311.

*Conférence.* — Voir *Vin.*

*Congrès.* — Congrès agricoles de Strasbourg, p. 47. — Le Congrès viticole de Chalon-sur-Saône, p. 155. — Congrès de la Mutualité agricole à Bourg, p. 163. — Congrès international pour l'étude de la mouche de l'olive, p. 264.

*Concours.* — Concours d'appareils pour le séchage artificiel des fruits et légumes, p. 167. — Concours du village moderne, p. 260. — Concours des 4 et 7 octobre 1923 à Montauban, p. 264. — Concours-Exposition des vins du Beaujolais, p. 502.

*Contrat.* — Contrat type de vente de vins, p. 334.

*Convention économique.* — La convention Franco-belgo-luxembourgeoise, p. 344.

*Corbeaux.* — Enquête sur les corbeaux de France, p. 568.

*Coulure.* — Sur la coulure des hybrides, p. 345, 392.

*Criquets.* — Sauterelles et criquets, p. 33.

*Crise viticole.* — La crise viticole et ses remèdes, p. 78. — La crise viticole et les remèdes proposés, p. 125. — Remèdes aux crises viticoles présentes et futures, p. 149, 202. — Pour éviter les crises viticoles, p. 282.

*Cuivre.* — Le triomphe du cuivre, p. 88.— L'efficacité des sels de cuivre, p. 323.

*Culture.* — A propos de la culture Maroger, p. 450.

*Cyanamide.* — Voir *Vigne.*

**D**

*Déclaration.* — Majoration des déclarations de récolte, p. 273. — Voir *Récolte.*

*Désacidification* — Désacidification des vins, p. 442.

*Désertion des campagnes.* — La désertion des campagnes et les services de l'Etat, p. 5.

*Dessiccation.* — Encore la dessiccation des feuilles par surproduction, p. 296.

*Distillation.* — Voir *Vinage.*

*Doctorat vétérinaire.* — Le doctorat vétérinaire, p. 119.

*Documents officiels.* — Arrêté du Ministre des Finances, en date du 19 octobre 1923, fixant le prix d'achat de l'alcool de betteraves pour la campagne 1923-1924, p. 475. — Régime des bouilleurs de cru, p. 500.

*Douanes.* — Les industriels protestent contre la protection douanière réclamée par la viticulture, p. 161.

*Drains.* — Observations de pratique sur l'emploi des drains asséchcurs dans la liquidation des gâteaux de marc, p. 35.

*Droits de douane.* — Au sujet du paiement des droits de douane en or, p. 394. — Les droits de douane sur les vins en Belgique, p. 443.

**E**

*Eaux-de-vie.* — Où en est la question des Eaux-de-vie de fruits, p. 174.

*Ecole.* — Ecole provinciale de culture d'Ath (Belgique), p. 249. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines, p. 288. — Ecole d'agriculture d'hiver de Vienne (Isère), p. 288. — Institut de chimie agricole de Tours, p. 454.

*Edulcoration.* — Voir *Vins.*

*Electrification.* — L'électrification des campagnes, p. 104. — Une manifestation à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier en faveur de l'électrification rurale, p. 349, 374.

*Engrais.* — Essais d'engrais catalytiques, p. 178. — Essais sur l'utilisation de l'urée synthétique comme engrais azoté, p. 257. — La dénomination « Guano » et les engrais composés, p. 391. — Tromperie sur les engrais, p. 503. — Economie de l'emploi des engrais, p. 515. — A propos de l'économie de l'emploi des engrais, p 594. — Transformation de l'ammoniaque en engrais, p. 595.

*Espacement.* — Le mode de conduite de la vigne et l'espacement, p. 558.

*Eudémis.* — Voir *Arsenic.* — L'Eudémis en Beaujolais, p. 239. — Chrysalidation de l'Eudémis dans la terre, p. 371.

*Exposition.* — 60e Exposition des vins de la Bourgogne, p. 476. — Le Camion-Exposition des potasses d'Alsace, p. 477. — Exposition générale des vins du Mâconnais-Beaujolais, p. 550. — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais, p. 596.

**F**

*Façons multiples.* — Sur les façons multiples, p. 605.

*Farines.* — Les prix des farines, p. 491.

*Fils de fer.* — Voir *Taille.* — Les lapins. La déclaration. Le fil de fer, p. 492. — La vigne sur fil de fer, p. 540. Voir *Vigne.*

*Foire,* — 19e Foire aux vins d'Anjou; p. 573. — Foire nationale des semences, p. 575.

*Fumure.* — La fumure des vignes grêlées, p. 366.

## G

*Gastronomie.* — Le salon national de la gastronomie, p. 640.
*Grand Noir.* — Voir *Surproduction.*
*Grêle.* — Les orages de grêle du 22 août. La vinification des vendanges sèches et des vendanges grêlées, p. 222.
*Guano.* — Voir *Engrais.*

## H

*Hybrides.* — L'hybride producteur 7120, p. 57. — Le 31 R. et le 57 R., p. 272. — Hybrides producteurs directs, p. 278. — Voir *sécheresse.* — Les hybrides ont-ils tous coulé ?, p. 321. — Voir *Vinification.* — Voir *Coulure.* — A propos d'hybrides, p. 355, 379, 401. — Voir *Sécheresse.* — Notes sur quelques hybrides producteurs, p. 419. — Rendement en moût des raisins de 7120, p 514. — Hybrides et coulure, p. 524. — Vins d'hybrides, p. 571. — Rendement en vin des raisins de 7120, p 584 — Le 7120 en Oranie, p. 611. — Hybrides producteurs directs, p. 617.

## L

*Légion d'honneur*, p. 286.
*Legs.* — Legs « Scevola Bastide », p. 310.
*Litière.* — Litière de marais littoraux, p. 11. — Voir *Marais littoraux.*

## M

*Marais littoraux.* — Litière de marais littoraux, p. 11.
*Marc.* — Observations de pratique sur l'emploi des drains assécheurs dans la liquidation des gâteaux de marc, p. 35. — Compost de marcs de raisins, p. 301.
*Marché des vins.* — Voir *Vignobles.* — La situation du marché et la crise des grands vins, p. 245. — Le marché-exposition des vins et la fête Raclet à Romanèche-Thorins, p. 442. — Le marché des vins, p. 465.
*Matériel vinaire.* — Préparation du matériel vinaire, p. 81.
*Mauvaises herbes.* — Destruction des mauvaises herbes par le sel, p. 175.
*Mévente.* — La mévente des vins du pays en Suisse, p. 369.
*Morcellement.* — Inconvénient du morcellement de la propriété, p. 346.
*Motoculture.* — La semaine de motoculture, p. 398. — L'avenir de la motoculture, p. 588.
*Mouche.* — Voir *Olive.*
*Moûts.* — Emploi des moûts concentré dans la vinification et vinage des vins p. 3. — Sur la concentration des moûts, p. 281. — Moûts concentrés. Vinage à la cuve avec de l'alcool de vin, p. 613.
*Mulots.* — Voir campagnols.

## N

*Nitrate.* — Voir *Azote.*

## O

*Œnologie.* — Pratiques œnologiques autorisées, p. 128. — Cours et exercices pratiques d'œnologie à Beaune, p. 454. — Cours temporaires d'œnologie, p. 478.
*Oïdium.* — Voir *Permanganate.*
*Oiseaux* — Si les oiseaux « travaillent » pour nous, ils se paient, p. 538.
*Olive.* — Traitements contre la mouche de l'olive, p. 191.
*Olivier.* — Pour sauver l'olivier, p. 464. — Les parasites de l'olivier au congrès de Nice, p. 518.
*Ouvriers agricoles.* — Le débauchage des ouvriers agricoles, p. 57.

## P

*Permanganate.* — Le permanganate de potasse contre l'oïdium, p. 56.
*Piquettes.* — Voir *Sucrage* et *Sucre.*
*Plantes médicinales.* — Récoltons les plantes médicinales sauvages, p. 168.
*Plâtre.* — Emploi du plâtre en vinification, p. 177.
*Pluies.* — Voir *Sécheresse.*
*Pomme de terre.* — Maladies de la pomme de terre, p. 63, 89, 115, 136.
*Porte-greffes.* — Porte-greffes résistant au salant, p. 438. — Un bon porte-greffe peu connu, p. 584.
*Produits nocifs.* — Pour l'épandage des produits nocifs, p. 6.
*Producteurs directs.* — La question des producteurs directs, p. 207. — Voir *Hybrides.* — Est-ce la faillite des producteurs directs ?, p. 449. — Résistance des producteurs directs aux lapins, p. 514.
*Puceron vert.* — Sur le puceron vert du pêcher, p. 326.

## R

*Récoltes (Préservation des).* — Préservation des récoltes en meules par le sel, p. 189.

Voir *Déclarations*. — La prochaine récolte des vins en Italie, p. 286. — Sur les déclarations de récoltes, p. 446. — Les récoltes déclarées, p. 535. Voir *Vins*.
*Rhénanie*. — Nos vins en Rhénanie.
*Rougeau*. — Le Rougeau, p. 322.

## S

*Salant*. — Voir *Porte-greffes*.
*Sauterelles*. — Sauterelles et criquets, p. 33. — Voir *Criquets*.
*Sécheresse*. — La sécheresse et le marché des vins. — La sécheresse en 1923. — Le temps, sécheresse et pluies, p. 234. — La résistance à la sécheresse des hybrides, p. 296. — La résistance des hybrides à la sécheresse, p. 320. — Sécheresse et vignoble du Midi, p. 404.
*Sel*. — Voir *Mauvaises herbes*. — Voir *Récoltes*. — Cépages résistant au sel, p. 562.
*Sériciculture*. — Création du Conseil supérieur de la sériciculture, p. 478. — Conseil supérieur de la sériciculture, p. 599. — La sériciculture française, p. 623.
*Situation viticole*, 317, 341.
*Sociétés*. — Société centrale d'agriculture du Gard, 503.
*Soufres*. — Expériences sur les soufres précipités ou soufres noirs ordinaires, p. 416.
*Sous-solage*. — Culture superficielle et sous-solage, p. 545. — Le sous-solage des vignes, p. 607.
*Sucrage*. — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes, p. 176. — Voir *Surproduction*.
*Submersion*. — Submersion ou vignes greffées, p. 443.
*Sucre*. — A propos des vins de sucre et des piquettes, p. 581. — Vins de sucre et piquettes, p. 633.
*Sulfate de potasse*. — Chlorure et sulfate de potasse, p. 7. — Voir *Chlorure*.
*Surproduction*. — La surproduction du Grand noir, p. 271. — Voir *Dessiccation*. — Surproduction et résistance des hybrides producteurs directs... aux lapins, p. 439. — Surproduction et sucrage, p. 499.
*Syndicats*. — Union des Syndicats des Alpes et de Provence, p. 551.

## T

*Taille*. — Taille longue et fils de fer, p. 485. — Encore la taille longue, p. 534. — Questions de taille, p. 561.
*Transport*. — Sur le tarif du transport des vins, p. 597.

## U

*Urée*. — L'urée, p. 535.

## V

*Vendanges*. — Voir *Grêle*. — Correction des vendanges à l'aide de raisins d'achats, p. 225.
*Ver blanc*. — La destruction du ver blanc ou larve du hanneton, p. 493.
*Vie chère*. — Voir *Blé*.
*Vigne*. — Culture de la vigne, p. 182. — Soins à donner aux vignes grêlées, p. 345. — Voir *Fumure*. — Les vignes desséchées et les vignes qui ont surproduit, p. 389. — Voir *Chlorose*. — Voir *Submersions*. — Culture de la vigne, p. 473. — La vigne sur fil de fer, p. 572. — La cyanamide et la vigne, p. 585.
*Vignoble*. — La situation des vignobles, p. 32. — La situation des vignobles et le marché des vins, p. 225. — La situation du vignoble Girondin, p. 226. — Création de vignobles en Indo-Chine ?, p. 247. — La situation des vignobles dans les côtes Chalonnaises et dans le Mâconnais, p. 247. — La situation des vignobles, p. 270. — Voir *Sécheresse*. — Voyage à travers les vignobles d'hybrides producteurs directs, p. 466.
*Vinage*. — A propos du vinage des vins, p. 55. — Voir *Vinification*. — Le vinage corollaire de la distillation, p. 61. — Pour et contre le vinage, p, 104. — Le vinage et la distillation, p. 110. — Pour le vinage, p. 112. — Le vinage, p. 133. — Le vinage à la cuve, p. 158. — Contre le vinage, p. 174. — Le vinage et la concentration des moûts à la C. G. V., p. 200. — Voir *Moûts*.
*Vinification*. — Emploi des moûts concentrés dans la vinification et vinage des vins, p. 3. — Voir *Plâtre*. — Voir *Grêle*. — Vinification des hybrides, p. 333. — Nouveau procédé de vinification, p. 564.
*Vins*. — Nos vins en Rhénanie, p. 31. — Une « foire aux vins » à Londres, p. 32. — Comment assurer la conservation des vins, p. 36. — La défense du vin, p. 54. — L'écoulement des vins, p. 101, 197, 300, 413, 511, 629. — Prévision en juillet de la récolte de vin de l'année courante, p. 105. — Conférence internationale du vin, p. 141. — Les cours des vins sont en hausse, p. 153. — Limitation de la production du vin par la distillation et le vinage, p. 154. Sur la stabilisation du prix de vente des

vins ordinaires, p. 185. — Voir *Sécheresse*.— Les vins blancs moelleux et l'édulcoration, p. 215.— Voir *Marché des vins*. — Vins rouges et vins blancs, p. 284. — Voir *Récoltes*.— La vente des vins, p. 297. — Au sujet du prix du vin, p. 324. — Les vins français en Belgique, p. 366. — Voir *Mévente*. — Les vins en Angleterre, p. 443. — Remarques sur la production des vins en 1922, p. 452. — Les vins à l'Exposition des arts décoratifs de Paris 1925, p. 537 — Les malades et le vin, p. 537. — Les fêtes du vin à Beaune, p. 562. — La récolte des vins en 1923, p. 632.

*Viticulture*.— Les ennemis de la viticulture, p. 7. — Pour la viticulture française, p. 9. — Levée de boucliers contre la viticulture, p. 29.— La viticulture tunisienne, p. 547, 619

*Vœu*. — Un vœu de la Chambre de commerce de Narbonne, p. 461.

## TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXX

ARAGON (M.). — Le mode de conduite de la vigne et l'espaeement, p. 559.

ARMET (H ).. — Prévision en juillet de la récolte de vin de l'année courante, p. 105.

ARNAL (A.). — Inconvénients du morcellement de la propriété, p. 346.

BÉCAT. — Pour assurer l'exactitude des déclarations de récolte, p. 512.

BERNARD (E.). — Pour la viticulture française, p. 9.

BERNÈS (J.). — Sauterelles et criquets, p. 33. — Les parasites de l'olivier au congrès oléicole de Nice, p. 518.

BIRON (M.). — Les combinaisons à base d'arsenic dans le traitement de l'eudémis et de la cochylis, p. 181.— Si les oiseaux « travaillent » pour nous, ils se payent, p. 538.

BLANCHARD (E.). — Préservation des récoltes en meules par le sel, p. 189. — Lutte contre les campagnols et les mulots, p. 429.

BORIES. — La crise viticole et ses remèdes, p. 78.

BRIN (F.).— Sécheresse et vignoble du Midi, p. 404.

CADORET (A.). — La vie des champignons en milieux acides et basiques, p. 205.

CAFFORT (Ch.). — A propos du vinage des vins, p. 55. — Le vinage et la distillation, p. 110.

CARRÉ (A.). — Remèdes aux crises viticoles présentes et futures, p. 202.

CHABROLIN (C.). — Traitement contre la cloque du pêcher, p. 86. — (Voir Et. Foëx).

CHALLAND. — Sur la concentration des moûts, p. 281.

CHAPELLE (J.). — Le vinage corollaire de la distillation, p. 61.

CHAUZIT (J.). — Maladies de la pomme de terre, p. 63, 89, 115, 136.

CHEVALIER (G.). — Essais sur l'utilisation de l'urée synthétique comme engrais azoté, p. 257. — A propos de l'économie de l'emploi des engrais, p. 594.

CLAROU (Ch.). — Le battage des céréales humides, p. 308. — Influence de la vitesse de travail sur l'effort de traction nécessité par les charrues, p. 541.

CLAUDE (Georges). — Transformation de l'ammoniaque en engrais, p. 595.

COSTE (G.). — Les droits de douane sur les vins en Belgique, p. 443.

COUVRET (R.). — Une manifestation à l'Ecole d'agriculture en faveur de l'électrification rurale, p. 349, 374.

CRÉTÉ (M.). — Contre le vinage, p. 74.

CREUZÉ. — (E.). — A propos d'hybrides, p. 355, 379, 401.

DANY (C.). — Sur la culture des hybrides, p. 345.

DASSY (Abel). — Les maladies des petits animaux domestiques et leur traitement, p. 599.

DÉGÈRE (A.). — Limitation de la production du vin par la distillation et le vinage, p. 154.

DEGRULLY (L.). — Emploi des moûts concentrés dans la vinification et vinage des vins, p. 3. — La désertion des campagnes et les services de l'Etat, p. 4. — Pour l'é-

pandage des produits nocifs, p. 6. — Les ennemis de la viticulture, p. 7. — Levée de boucliers contre la viticulture, p. 29. — Nos vins en Rhénanie, p. 31. — Une « foire aux vins » à Londres ? p. 32. — La situation des vignobles, p 32. — La défense du vin, p. 53. — A propos du vinage des vins, p. 55. — Le permanganate de potasse contre l'oïdium, p. 56. — L'hybride producteur 7120, p. 57. — Le débauchage des ouvriers agricoles, p. 57. — La crise viticole et ses remèdes, p. 77. — L'écoulement des vins, p. 101, 197, 300, 413, 511, 629. — L'électrific. des campagnes, p. 104. — Pour et contre le vinage, p. 104. — La crise viticole et les remèdes proposés, p. 125. — Remèdes aux crises viticoles présentes et futures, p. 151. — Les cours des vins sont en hausse, p. 153. — Où en est la question des eaux-de-vie de fruits? p. 173. — Contre le vinage, p. 174. — Destruction des mauvaises herbes par le sel, p. 175. — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes, p. 176. — Emploi du plâtre en vinification, p. 177. — Le vinage et la concentration des moûts à la C. G. V., p. 200. — La sécheresse et le marché des vins, p. 201. — Les orages de grêle du 22 août. La vinification des vendanges sèches et des vendanges grêlées, p. 221. — Correction des vendanges à l'aide de raisins d'achat, p. 225. — La situation des vignobles et le marché des vins, p. 225. — La situation du marché et la crise des grands vins, p. 246. — Création de vignobles en Indo-Chine?, p. 247. — La situation des vignobles dans les côtes Chalonnaises et dans le Mâconnais, 247. — Nos récoltes de céréales panifiables, p. 248. — La déclaration de récolte des vins, p. 248. — Ecole provinciale de culture d'Ath (Belgique), p. 249. — Expériences sur les soufres précipités ou soufres noirs ordinaires, p. 416. — Sur l'assimilation de l'ammoniaque par les végétaux, p. 417. — La déclaration de récolte. Un vœu de la Chambre de Commerce de Narbonne, p. 462. — La question du blé et la vie chère, p. 463. — Pour sauver l'olivier, p. 464 — Le marché des vins, p. 465. — La nouvelle campagne vinicole, p. 510. — Pour assurer l'exactitude des déclarations de récolte, p 512. — La question du blé en Amérique et en France, p. 513. — Rendement en moût des raisins de 7120, p. 514. — Résistance des producteurs directs aux lapins ?, p. 514. — M. L. Ravaz, lauréat de l'Académie des Sciences, p. 514. — A propos des vins de sucre et des piquettes, p. 581. — Un bon porte-greffe peu connu, p. 584. — Rendement en vin des raisins de 7120, p. 584. — La récolte des vins en 1923, p. 632. — Pour augmenter le pouvoir mouillant des bouillies cupriques, p. 633.

Demours (P.-L.). — Encore la coulure des hybrides, p. 392.

Faes (doct. H.) et Stachelin (doct. M.). — La destruction du ver blanc ou larve du hanneton, p. 493.

Farges. — La résistance à la sécheresse des hybrides, p. 296.

Fargues (P.). — Les lapins. La déclaration. Le fil de fer, p. 492. — La vigne sur fil de fer, p. 540.

Faure (J.-C.). — (Voir A. Paillot).

Féraud (A.). — Hybrides et coulure, p. 524.

Feytaud (doct. J.). — L'arséniate diplombique contre les vers des fruits, p. 427.

Foex (Et.) et Chabrolin (C.). — Les maladies des arbres fruitiers et leurs traitements, p. 249, 274, 303, 328.

Fonzes-Diacon (doct.). — Le triomphe du cuivre, p. 88. — La cyanamide et la vigne, p. 585.

Fournès (J.). — Pour éviter les crises viticoles, p. 282.

Gèze (J.-B.). — Litières de marais littoraux. p. 11.

Grandvoinnet (J.). — Congrès de la mutualité agricole à Bourg, p. 163.

Labry (E.). — La résistance des hybrides à la sécheresse, p. 320.

Lacaze (A.). — La vente des vins, p. 297.

L. D. — Préparation du matériel vinaire, p. 81. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 128.

Laffite (J.). — Expériences sur les soufres précipités ou soufres noirs ordinaires, p. 416.

Laprugne. — Le congrès viticole de Châlon-sur-Saône, p. 155.

Larue (P.). — Au sujet du prix du vin. Vers l'avenir, p. 324. — La semaine de motoculture, p. 398.

Lefèvre (Ch.). — Rien ne justifie la baisse, p. 471.

Leloup (Roger). — L'avenir de la motoculture, 588.

Libes (R.). — Economie de l'emploi des engrais, p. 515. — Culture superficielle et sous-solage, p. 545.

Mallet (L.). — La sécheresse en 1923, p. 228.
Mager (Henri). — Une science nouvelle, p. 598.
Malpel (Ch.). — La résistance des hybrides à la sécheresse, p. 320. — Est-ce la faillite des producteurs directs? p. 449.
Marchand (E.). — La situation du vignoble Girondin, p. 225. — Dans la Gironde, p. 272.
Maroger. — A propos de la culture Maroger, p. 450. — La vigne sur fil de fer, p. 572.
Marre (E.). — La race d'Aubrac, p. 497.
Mathieu (L.). — Vins rouges et vins blancs, p. 284. — Vinification des hybrides, p. 333.
Médard (Ed.). — Surproduction et sucrage, p. 499.
Mirepoix. — Sur les déclarations de récolte, p. 446.

N. — Conférence internationale du vin, p. 141. — Les industriels protestent contre la protection douanière proclamée par la viticulture, p. 161. — Nouveau tarif des colis agricoles, p. 238. — Concours du village moderne, p. 260. — Le nouveau régime des colis agricoles, p. 262. — Contrat type de vente de vins, p. 334. — Remarques sur la production des vins en 1922, p. 452. — Enquête sur les corbeaux de France, 568. — Exposition des vins du Mâconnais et du Beaujolais, p. 596. — Sur le tarif des transport des vins, p. 597.

Ott (M.). — Notes sur quelques hybrides producteurs, p. 419.

Paillot (A.). — Lutte contre la cheimatobie par les ceintures gluantes, p. 425.
Paillot (A.) et Faure (J.-C.). — Sur le puceron vert du pêcher, p. 326.
Partie officielle. — Quantités de vins enlevées des chais des récoltants et quantités imposées au droit de circulation et stocks existants chez les marchands en gros en juin 1923 et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922). — Mois de juin, p. 102. — Mois de juillet, p. 198. — Mois d'août, p. 300. — Mois de septembre, p. 418. — Mois d'octobre, p. 511. — Arrêté du Ministre des Finances, en date du 19 octobre 1923, fixant le prix d'achat de l'alcool de betterave pour la campagne 1923-1924. Régime des bouilleurs de cru, p. 500.
Paul (P.). — Observations de pratique sur l'emploi des drains assécheurs dans la liquidation des gâteaux de marc, p. 35.
Pélaquier. — Le 31 R. et le 57 R., p. 272. — Vins d'hybrides, p. 571.
Pigouche (G.). — Culture de la vigne, p. 182 — Hybrides producteurs directs. Culture superficielle de la vigne, p. 278. — Culture de la vigne, p. 473.
Pinet (R.). — Les hybrides ont-ils tous coulés? p. 321.
Pomier-Layrargues (M.). — Chlorure et sulfate de potasse, p. 7. — Nitrate chilien et azote allemand, p. 57. — Au sujet du paiement des droits de douane en or, p. 394.

Quancard (M.). — Les vins blancs moelleux et l'édulcoration, p. 215.

Ravat (J.-F.). — Sur la stabilisation du prix de vente des vins ordinaires, p. 185.
Ravaz (L.). — La situation du vignoble. — Les P. D., p. 269. — La surproduction du Grand Noir, p. 271. — Le 31 R. et le 57 R., p. 272. — Dans la Gironde, p. 273. — Majoration des déclarations de récolte, p. 273. — Le temps. Sécheresse et pluies, p. 293. — La résistance à la sécheresse des hybrides, p. 296. — Encore la dessiccation des feuilles par surproduction, p. 296. — La situation, p. 317. — La résistance des hybrides à la sécheresse, p. 320. — Les hybrides ont-ils tous coulé? p. 321. — Le Rougeau, p. 322. — La situation, p. 341. — La production des alcools, p. 343. — La convention économique Franco-belgo-luxembourgoise, p. 344. — Sur la coulure des hybrides, p. 345. — Soins à donner aux vignes grêlées, p. 345. — La fumure des vignes grêlées, p. 365. — Les vins français en Belgique, p. 366. — La mévente des vins du pays en Suisse, p. 369. — Les vignes desséchées et les vignes qui ont surproduit, p. 389. — La dénomination « Guano » et les engrais composés, p. 391. — Encore la coulure des hybrides, p. 392. — La chlorose des vignes grêlées, p. 393. — Porte-greffes résistant au au salant, p. 437. — Un peu de tout! Surproduction et résistance des hybrides producteurs directs... aux lapins, p. 439. — Le marché-exposition des vins et la fête Raclet à Romanèche-Thorins, p. 442. — Désacidification des vins, p. 442. — Les droits de douane sur les vins en Belgique, p. 443. — Les vins en Angleterre, p. 443. — Submersion ou vignes greffées, p. 443. L'apoplexie dans les jeunes vignes, p. 444.

Taille longue et fils de fer, p. 485. — La situation dans la Gironde, p. 490. — Les prix des farines, p. 491. — Les lapins. La déclaration. Le fil de fer, p. 492. Encore la taille longue, p. 533. — Les récoltes déclarées, p. 535. — L'urée, p. 535. — Les vins à l'Exposition des arts décoratifs de Paris, 1925, p. 537. — Les malades et le vin, p. 537. — Le mode de conduite de la vigne et l'espacement, p. 557. — Questions de taille, p. 561. — Les fêtes du vin à Beaune, p. 562. — Cépages résistant au sel, p. 562. — Sur les façons multiples, p. 605. — Le sous-solage des vignes, p. 607. — Le 7120 en Oranie, p. 611.

Roos (L.). — Compost de marcs de raisins, p. 301.

Rouart (Eug.). — La question des producteurs directs, p. 207. — Voyage à travers les vignobles d'hybrides producteurs-directs, p. 466

Rozier (A.). — La situation, p. 341. — La situation dans la Gironde, p. 490.

Sébastian (V.). — L'efficacité des sels de cuivre, p. 323. — Nouveau procédé de vinification, p. 564.

Sélariès (J.). — La résistance à la sécheresse des hybrides, p. 373.

Servière (E.). — Pour le vinage, p. 112. — Le vinage à la cuve, p. 158. — Moûts concentrés. Vinage à la cuve avec de l'alcool de vin, p. 613.

Staehelin (doct. M.). — (Voir doct. H. Faës),

Valence (O. de). — La situation des vignobles dans les côtes Chalonnaises et dans le Mâconnais, p. 247.

Ventre (J.). — Comment assurer la consommation des vins, p. 36.

Vermorel (V.). — L'eudémis en Beaujolais, p. 239.

Verneuil (A.). — La crise viticole et les remèdes proposés, p. 126.

Vialas (M.). — La viticulture Tunisienne, p. 547, 619.

XXX. — Le vinage, p. 133.

Zacharewicz (Ed.). — Essais d'engrais catalytiques, p. 178. — Hybrides producteurs directs, p. 617. 635.

Zolotarewsky (B.). — Chrysalidation de l'eudémis dans la terre, p. 371.

## TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N° 36 (9 septembre 1923). — Cerisier et amandier
N° 37 (16 septembre 1923). — Pêcher et prunier.
N° 38 (23 septembre 1923). — Pommier et poirier.
N° 41 (14 octobre 1923). — L'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier. Un coin de la cour d'honneur.